

«Ecken + Kanten»

Folge

2/8

Eine Serie über Köche und Pâtisiers mit Ecken und Kanten

TARTE
AUX
POIRESAM 21. 11. 2011 WIRD DAS
GEHEIMNIS GELÜFTET

Im neuen Kochbuch «Ecken + Kanten» präsentieren acht Schweizer Köche und Pâtisiers sowie vier Berufskollegen aus Deutschland auf über 170

attraktiv gestalteten Seiten je sechs Rezepte, davon eins, entweder süss oder salzig, mit dem neuen Dessert-Tartellette Carré. Interessant sind nicht nur die speziellen Rezepte, sondern auch der Kochstil, das Outfit und der Werdegang der jeweiligen Compositeure. Das gestylte Kochbuch ist so vielfältig und spannend wie die Gastronomie. Ab 23. November 2011 ist das Nachschlagewerk zum Preis von 68 Franken erhältlich. Es kann bereits heute zum Vorzugspreis von 58 Franken vorbestellt werden. Infos via www.hug-sponsoring.ch. Bilder vom Making-off auf www.facebook.com/hugfoodservice

Zutaten für 8 Personen

Schokoladenmousse
40 g Eigelb
40 g Zucker
500 g Vollrahm, geschlagen
250 g Couverture, 52 %
50 g Eiweiss
1 Prise Salz
30 g Zucker

Caramelisierte Birnen
4 Stk Birnen
70 g Butter, flüssig
Zucker

Crème Chantilly
100 g Vollrahm
10 g Puderzucker

8 Hug Dessert Tartelletes Carré 7cm
Mandelsplitter, geröstet

Zubereitung

Schokoladenmousse

Eigelb mit 40 Gramm Zucker auf 60 Grad Celsius warm schlagen, und anschliessend auf Raumtemperatur kalt schlagen. Den geschlagenen Vollrahm vorsichtig vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Couverture im Wasserbad schmelzen und unter die Eigelb-Rahmmasse mischen. Prise Salz dem Eiweiss beigegeben und während des Aufschlagens 30 Gramm Zucker in drei Teilen beigegeben. Das Eiweiss unter die Schokoladenmasse heben und zwei Stunden kühl stellen.

Caramelisierte Birnen

Die Birnen waschen, schälen und in Schnitze schneiden. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen und die Birnenschnitze darauf verteilen. Mit flüssiger Butter grosszügig bestreichen und mit Zucker bestreuen. Die Schnitze zirka 25 Minuten im Backofen bei 210 Grad Celsius caramolisieren. Wenn die Birnen weich und goldbraun sind, herausnehmen und abkühlen lassen.

Crème Chantilly

Den Puderzucker in den Rahm sieben und steif schlagen.

Fertigstellen

Die Schokoladenmousse in die Tartelletes füllen und glattstreichen. Die Birnenschnitze darauf legen, mit Crème Chantilly garnieren und mit Mandelsplittern bestreuen.

Marc Döhning (23)

Dieser Chefpâtissier ist fürwahr ein smarterer Typ. Kurze blonde Haare, riesengrosse, wache Augen, volle Lippen und, der Jahreszeit entsprechend, leicht gebräunt. Und das Beste: Marc Döhning ist nicht auf den Mund gefallen, plappert munter los. Witzig und charmant. Dennoch, und das gibt er unumwunden zu, hat er 'ne Ecke ab. Wohl gemerkt, nur, was seinen Einsatz für das neuste Rezeptbuch von Hug und seine Ideen in Sachen Pâtisserie, Confiserie, Konditorei und Glace anbelangt.

Aber der Reihe nach. Das Handwerk erlernt Marc Döhning zwischen 2004 und 2007 in der Bäckerei-Konditorei Kägi in Zollikerberg. Kaum Flügel geworden, führt er einen Winter lang eine Dorfbäckerei in Bivio. Dann zieht es ihn nach Bayern, wo er in einem Café in der Nähe Münchens täglich Torten und Kuchen produziert. Wenig später spielt er mit dem Gedanken, nach Kanada auszuwandern, um dort eine Schweizer Bäckerei zu eröffnen. Weil sich Probleme mit dem Visum nicht lösen lassen, muss er den Traum begraben und kehrt nach Zürich zurück. Jobbt zunächst als Barkeeper und später im Service der «Pumpstation», einem unkomplizierten Gartenlokal am Mythenquai. Dessen Pächter ist Zürichs Gastro-Shootingstar Michel Péclard. Als der Anfang 2009 einen Pâtissier für das eben übernommene Kaffeehaus Schober im Niederdorf sucht, meldet sich Marc

Döhning. Und bekommt den Job. Mittlerweile ist er Chefpâtissier. Tüfelt und komponiert und «chrampft» wie verrückt. 20 Stunden waren es in der Anfangszeit. 13 Stunden täglich in der Backstube sind es heute.

Im ersten «Schober»-Jahr macht er sich einen Namen als Créateur üppiger französischer Pâtisseriekunst à la Patrick Mesiano. Im zweiten Jahr beginnt er sich peu à peu vom Meister abzunabeln und kreiert seine eigenen frisch-fruchtigen Törtchen wie «Myrtille Yoghurt» oder «Symphonie de maracuja avec peche.» Seit Frühling dieses Jahres produziert er erfolgreich Hochzeitstorten in allen Variationen. Bombastisch angelegt wie jene aus den USA, doch statt Buttercrème kommt bei ihm leichte Mousse zum Zuge. Durchschnittlich vier mehrstöckige und bis zu 1500 Franken teure Torten entstehen wöchentlich in der Schober-Backstube. Und das alles neben dem Alltagsgeschäft. Marc Döhning ist so versessen auf Hausgemachtes, dass er sogar Glacearomen wie Randen-Schokolade oder Passionsfrucht-Gurke komponiert. Weil die Schobersche Backstube im Niederdorf langsam für seine Ideen zu eng wird, hat Pächter Michel Péclard im Zürcher Seefeld einen Raum zugemietet. Dort will Marc Döhning in Bälde Praliné herstellen, in Handarbeit und mit so ungewöhnlichen Füllungen wie Wodka-Basilikum. Jörg Ruppelt